

Entrée+Plat 30€

Émincé de poulpe au piment d'Espelette ,
sarrasin en salade

ou

Saumon d'Écosse label rouge mariné au citron et lait de coco,
mousse d'avocat

PLATS

T.bone steak de veau poêlé, jus de veau réduit au paprika, mousse
de carottes et flan d'épinards

ou

Esturgeon d'Aquitaine teriyaki, salsa mangues et tomates,
pâtes perles et haricots verts

Plat+Dessert 30€

T.bone steak de veau poêlé, jus de veau réduit au paprika, mousse
de carottes et flan d'épinards

ou

Esturgeon d'Aquitaine teriyaki, salsa mangues et tomates,
pâtes perles et haricots verts

DESSERTS

Dessert aux abricots, compotés et frais, crème pistache et parfum
baileys

Entremet coco, citron et pralin maison

Croustillant praliné et chocolat noir, coulis fruits de la passion.

Sorbets : framboise, citron, mangue Glace : violette, gingembre, coco
2 parfums au choix, Sorbets artisanaux

Fromage de chèvre au lait cru, mariné à l'huile d'olive et aux herbes

MENU 39€

Émincé de poulpe au piment d'Espelette,
sarrasin en salade

ou

Saumon d'Écosse label rouge mariné au citron et lait de coco,
mousse d'avocat

ou

Risotto crémeux au safran
et sa tuile de parmesan reggiano

PLATS

Grosses crevettes décortiquées, sautées
aux parfums asiatiques, haricots verts et riz vénéré

ou

Esturgeon d'Aquitaine teriyaki, salsa mangues et tomates,
pâtes perles et haricots verts

ou

T.bone steak de veau poêlé, jus de veau réduit au paprika, mousse
de carottes et flan d'épinards

DESSERTS

Dessert aux abricots, compotés et frais, crème pistache et parfum
baileys

Entremet coco, citron et pralin maison

Croustillant praliné et chocolat noir, coulis fruits de la passion.

Sorbets : framboise, citron, mangue Glace : violette, gingembre, coco
2 parfums au choix, Sorbets artisanaux

Fromage de chèvre au lait cru, mariné à l'huile d'olive et aux herbes